journalier

NFT 72301
EN 1276
EN 1650

Hygiène professionnel HACCP

CONTACT ALIMENTAIRE

Bacnet 7

Détergent nettoyant désinfectant alimentaire

C'est un nettoyant, désinfectant des surfaces alimentaires agréablement parfumé.
Il peut s'utiliser pour les locaux de stockage, de préparation et de transformation et pour les matériels de transport, depréparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale. Améliore l'hygiène des matériels lavés et évite la prolifération des micro-organismes dans les bains de lavage.
Bactéricide EN 1276 (5min, 20°C) en condition de saleté 0,5 %, EN 1276 sur Salmonella typhirium (5 min, 20°C) en condition de saleté 1% et EN 1276 sur listéria monocytogenes (20°C, 5 min) en condition de saleté 0,5%.
Bactéricide selon NFT 72 301 sur Escherichia coli, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Lactobacillus plantarum à 0,5% (20°C, 5 min) et selon NFT 72 301 à 1% sur Pseudomonas aeruginosa.
Levuricide selon EN 1650 à 0,5% en conditions de saleté (20°C, 15 min) sur candida albicans.
Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche n° 9800549 pour le traitement bactéricide à 1%.
Détenteur : EYREIN Industrie - ZI La Croix St-Pierre - 19800 EYREIN

DONNÉES TECHNIQUES

Aspect : liquide limpide jaune | **pH à 1 % :** 7 - 8 | **Densité :** 0,98 - 1,00

MODE D'EMPLOI

Nettoyage des sols et surfaces :
Diluer de 0.5 à 1 %, étendre la solution, laisser agir au minimum 5 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.
Désinfection (sur surface rincée ou nettoyée) :
Temps d'action et dosage : se référer aux normes ci-après selon l'action bactéricide souhaitée.
Nettoyage du matériel et des ustensiles : Remplir un bac d'eau chaude (40 à 50°C).
Verser à raison de 5g/l d'eau à l'aide de notre centrale de dosage CDM 2000.
Eliminer les déchets les plus importants des pièces à nettoyer.
Laisser tremper 5 à 10 min, brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire et laisser sécher par égouttage.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits ou à une température supérieure à 50°C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.
Stocker à l'abri du gel.
Port de gants recommandé en cas d'utilisation prolongée.
Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.
L'emballage doit être éliminé en tant que déchet dangereux sous l'entière responsabilité du détenteur de ce déchet.
Ne pas jeter les résidus dans les égouts et les cours d'eau.
Date limite d'utilisation optimale : 24 mois à compter de la date indiquée dans le numéro de lot présent sur l'emballage.
Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

LÉGISLATION

Sécurité selon FDS :
Irritation cutanée. Lésions oculaires graves.
Dangereux pour l'environnement aquatique, toxicité aiguë : très toxique.
Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.
Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

Produit biocide : TP 4
Substances actives biocides :
- chlorure de didecyldimethyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 50,5 g/l,
- alcool éthylique, CAS : 64-17-5, 20,2 g/l,
- propane-2-ol, CAS : 67-63-0, 20,2 g/l.

Conforme à l'arrêté du 19/12/13 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05 56 16 40 08 pour le personnel médical et sur le site internet www.performance-hygiene.fr

Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA)

Uniquement pour usage professionnel.

EMBALLAGE

carton de 4 bidons de 5 L.

cuisine

Les informations correspondent à l'état actuel de nos connaissances et n'ont d'autre but que de vous renseigner sur nos produits et leurs possibilités d'application. Elles sont données avec objectivité mais n'impliquent aucun engagement de notre part.

14/02/2014 Ind. 5

PERFORMANCE HYGIENE
43 avenue de la forêt - ZAC Mermoz - 33320 EYSINES / Tél. : + 33(0)5 56 16 40 08 / www.performance-hygiene.fr

journalier

Propriétés microbiologiques

Bacnet 7

Détergent nettoyant désinfectant alimentaire

Norme	Souches	Conditions d'essai	% Efficacité
EN 1276 *en conditions de propreté* *Bactéricide*	*Escherichia coli* *Enterococcus hirae* *Staphylococcus aureus*	*Température : 20 °C* *Temps de contact : 5 min*	*0,5%*
EN 1276 *en conditions de saleté* *Bactéricide*	*Escherichia coli* *Enterococcus hirae* *Staphylococcus aureus*	*Température : 20 °C* *Temps de contact : 5 min*	*0,5%*
NFT 72-301 *Bactéricide*	*Pseudomonas aeruginosa* *Escherichia coli* *Enterococcus hirae* *Staphylococcus aureus* *Lactobacillus plantarum*	*Température : 20 °C* *Temps de contact : 5 min*	*1% sur Pseudomonas aeruginosa* *0,5% sur Escherichia coli, Enterococcus hirae Staphylococcus aureus et Lactobacillus plantarum*
EN 1650 *en conditions de saleté* *Lévuricide*	*Candida albicans*	*Température : 20 °C* *Temps de contact : 15 min*	*0,5%*

cuisine

PERFORMANCE HYGIENE

43 avenue de la forêt - ZAC Mermoz - 33320 EYSINES / Tél. : + 33(0)5 56 16 40 08 / www.performance-hygiene.fr